

# Excelentes Tacos de Huevo

**Makes:** 24 or 50 servings

24 Servings      50 Servings

Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Huevos revueltos		24 huevos grandes		50 huevos grandes
Cebolla en trocitos	1.5 oz	1/4 tza	3 oz	1/2 tza
Aceite antiadherente en aerosol		Como sea necesario		Como sea necesario
Sazonador de Tacos (o Mezcla de Condimentos Mexicanos)	.75 oz	1/8 tza	1.5 oz	1/4 tza
Queso Cheddar, bajo en grasa, rallado	8 oz		1 lb	
Tostadas de maíz para tacos		24 tostadas		50 tostadas

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>179</b>	
Total Fat	10.8 g	
Protein	10 g	
Carbohydrates	9.9 g	
Dietary Fiber	0.7 g	
Saturated Fat	3.2 g	
Sodium	279 mg	

## Directions

1. Bata los huevos y agregue la cebolla en trocitos. Viértalos sobre una bandeja de vapor de mesa (media bandeja para 24 porciones y una bandeja entera para 50 porciones) rociada con aceite antiadherente en aerosol. Cocínelos al vapor de 3 a 4 minutos u hornéelos en un horno de convección a 350°F aproximadamente de 15 a 20 minutos (revolviéndolos una vez después de 10 minutos). Revuélvalos para quebrarlos y que luzcan como huevos revueltos una vez hayan alcanzado una temperatura interna de 160°F. Guárdelos para el paso 3.
2. Incorpore el sazónador de tacos (o la Mezcla de Sazonador Mexicano) y el queso a la mezcla de huevos. Manténgalos a 135°F o más alto.
3. Con una cuchara de servir No. 10, divida las porciones

de la mezcla en cada tostada de tacos. Transfiera los tacos a una bandeja de vapor de mesa de 12" x 20" x 4".

4. Caliente un horno de convección a 300°F. Hornee los tacos de 3 a 5 minutos o hasta que los tacos estén completamente calientes.

## Notes

Consejo para Servir:

La Mezcla de Sazonador Mexicano (ver G-01A, salsas, caldos y mezclas de sazónadores) puede ser usada para reemplazar el sazónador de tacos.